

МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ  
ІМЕНІ П. Л. ШУПИКА

Факультет фармацевтичний та медико-профілактичний

Кафедра громадського здоров'я, епідеміології та екології

ЗАТВЕРДЖЕНО

Рішення вченої ради

Протокол № 5 «15» 05 2024р



Голова вченої ради,

проректор з науково-педагогічної роботи

*Олександр Толстанов* Олександр ТОЛСТАНОВ

**РОБОЧА ПРОГРАМА  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
«ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.  
ХАРЧУВАННЯ ЯК СКЛАДОВА ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я»**

Освітньо-професійна програма  
Галузь знань  
Спеціальність  
Рівень вищої освіти  
Мова навчання  
Статус дисципліни  
Обсяг дисципліни

Громадське здоров'я  
22 «Охорона здоров'я»  
229 «Громадське здоров'я»  
магістр  
українська  
вибіркова  
90год / Зкредити

**МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ  
ІМЕНІ П. Л. ШУПИКА  
Факультет фармацевтичний та медико-профілактичний  
Кафедра громадського здоров'я, епідеміології та екології**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Рішення вченої ради

Протокол № \_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р

Голова вченої ради,

проректор з науково-педагогічної роботи

\_\_\_\_\_ Олександр ТОЛСТАНОВ

**РОБОЧА ПРОГРАМА  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
«ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.  
ХАРЧУВАННЯ ЯК СКЛАДОВА ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я»**

Освітньо-професійна програма	Громадське здоров'я
Галузь знань	22 «Охорона здоров'я»
Спеціальність	229 «Громадське здоров'я»
Рівень вищої освіти	магістр
Мова навчання	українська
Статус дисципліни	вибіркова
Обсяг дисципліни	90год / 3кредити

Робочу програму навчальної дисципліни **«Забезпечення безпеки харчових продуктів. Харчування як складова громадського здоров'я»** розроблено на основі освітньо-професійної програми «Громадське здоров'я», навчальних планів, підготовки здобувачів вищої освіти освітнього ступеня Магістр за спеціальністю 229 «Громадське здоров'я» та відповідних нормативних документів.

РОЗРОБНИК:

\_\_\_\_\_ Іван КОЗЯРІН, професор кафедри громадського здоров'я, епідеміології та екології НУОЗ України імені П. Л. Шупика, д.мед.н., проф.

РЕЦЕНЗЕНТИ:

\_\_\_\_\_ Ірина ДЗЮБЛИК, завідувач кафедри вірусології, мікробіології та імунології НУОЗ України імені П. Л. Шупика, д.мед.н., проф.

\_\_\_\_\_ Любов ЄЛЬЦОВА, доцент кафедри гігієни харчування та нутриціології НМУ імені О. О. Богомольця, к.мед.н., доцент

Гарант ОПШ

\_\_\_\_\_ Ірина ХОМЕНКО, завідувач кафедри громадського здоров'я, епідеміології та екології НУОЗ України імені П. Л. Шупика, д.мед.н., проф.

Робоча програма навчальної дисципліни обговорена та схвалена на засіданні кафедри громадського здоров'я, епідеміології та екології, протокол № 3 від «15» квітня 2024 року

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Ірина ХОМЕНКО, д.мед.н., проф.

Реєстраційний № \_\_\_\_\_

Робочу програму обговорено та схвалено на засіданні Вченої ради факультету (ВРФ) фармацевтичного та медико-профілактичного, протокол № 5 від «01» травня 2024 року

Голова ВРФ \_\_\_\_\_ Василь МИХАЛЬЧУК, д.мед.н., проф.

## ЗМІСТ

	ст
1. Опис навчальної дисципліни	4
2. Місце, мета та завдання навчальної дисципліни	4
3. Результати навчання, які дає можливість досягти навчальна дисципліна	5
4. Компетентності, які дає можливість здобути навчальна дисципліна	6
5. Програма навчальної дисципліни	6
6. Структура навчальної дисципліни	9
7. Самостійна робота	14
8. Виконання контрольних робіт для здобувачів заочної форми навчання <i>(за необхідності)</i>	15
9. Перелік питань для підсумкового контролю	15
10. Методи навчання	15
11. Критерії та порядок оцінювання результатів навчання	16
12. Рекомендований бібліографічний список	17

## 1. Опис навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна «Забезпечення безпеки харчових продуктів. Харчування як складова громадського здоров'я», є вибірковою компонентою освітньо-професійної програми «Громадське здоров'я» спеціальності 229 «Громадське здоров'я»

Загальний опис навчальної дисципліни подано в таблиці 1.

Таблиця 1.

Найменування показників	Опис		
<b>1. Загальна характеристика дисципліни</b>			
Галузь знань	22 «Охорона здоров'я»		
Спеціальність	229 «Громадське здоров'я»		
Спеціалізація			
Рівень вищої освіти	Магістр		
Мова навчання	українська		
Кількість годин	90		
Кількість кредитів	3 кредити ЄКТС		
<b>2. Характеристика навчальної дисципліни за формами навчання</b>			
	<b>очна денна</b>	<b>очна вечірня</b>	<b>заочна</b>
Рік підготовки	1	1	1
Семестр	2	2	2
Лекції	10	10	6
Практичні	40	22	2
Семінарські	28	28	6
Лабораторні	—	—	—
Самостійна робота	12	30	76
Курсова робота (курсний проєкт)(за наявності)	—	—	—
Вид контролю	Залік	Залік	Залік

## 2. Місце, мета та завдання навчальної дисципліни

### 2.1. Місце навчальної дисципліни в освітній програмі

Навчальна дисципліна «Забезпечення безпеки харчових продуктів. Харчування як складова громадського здоров'я» є теоретичною основою сукупності знань і вмінь, що забезпечують базову підготовку фахівців з громадського здоров'я і входить до циклу вибіркового дисциплін підготовки магістрів за спеціальністю «Громадське здоров'я».

Дисципліна має міждисциплінарний характер та інтегрує в собі знання з гігієни харчування, що дозволяє набути здобувачам освіти відповідних загальних і фахових компетентностей, практичних результатів навчання, які спрямовані на оцінку стану харчування населення, якості харчових продуктів та профілактику аліментарних захворювань.

**2.2. Мета дисципліни:** підсилення набуття здобувачами спеціальних (фахових) компетенцій за спеціальністю 229 «Громадське здоров'я» в напрямку впливу харчування на стан здоров'я населення.

### 2.3. Завданнями вивчення дисципліни є:

- Вивчення сучасних знань щодо ролі харчування в життєдіяльності людини

та його вплив на стан здоров'я.

- Усвідомлення зв'язків між якістю харчових продуктів та харчової сировини і ризиками розладів здоров'я людей.
- Розуміння основних причин розвитку аліментарної захворюваності серед населення.

#### **2.4. Пререквізити і постреквізити навчальної дисципліни (міждисциплінарні зв'язки)**

Дана дисципліна базується на знаннях таких дисциплін, як:

- Формування політики громадського здоров'я, його нормативно-правова база.
  - Організація охорони здоров'я.
  - Концепція здоров'я населення: чинники, що його зумовлюють, основні показники та методи оцінки.
  - Основи епідеміології.
  - Моніторинг та оцінка в системі громадського здоров'я.
  - Основні оперативні функції громадського здоров'я.
- та є базою для вивчення подальших дисциплін, а саме:
- Епідеміологія неінфекційних захворювань.
  - Організація епіднадзора і контролю за інфекційними захворюваннями.
  - Біостатистика.
  - Екологічне здоров'я. Оцінка екологічних ризиків і управління ними.

### **3. Результати навчання, які дає можливість досягти навчальна дисципліна.**

Відповідно до освітньої програми «Громадське здоров'я» вивчення навчальної дисципліни повинно забезпечити досягнення здобувачами вищої освіти таких програмних результатів навчання (ПРН):

- ПР07. Ідентифікувати, аналізувати ризики, пов'язані з впливом на здоров'я населення детермінант навколишнього середовища (фізичних, хімічних, радіаційних, біологічних і виробничих), та організувати відповідні заходи, спрямовані на захист здоров'я населення.
- ПР09. Розробляти заходи з профілактики (первинної, вторинної, третинної) захворювань та сприяти їх реалізації на практиці.
- ПР11. Розробляти та впроваджувати систему моніторингу і оцінки ефективності інтервенцій, профілактичних та діагностичних або скринінгових програм та політик в громадському здоров'ї.

### **4. Компетентності, які дає можливість здобути навчальна дисципліна.**

Навчальна дисципліна «**Забезпечення безпеки харчових продуктів. Харчування як складова громадського здоров'я**» дозволяє набути здобувачам вищої освіти наступних компетентностей:

Інтегральна компетентність: «Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у галузі громадського здоров'я або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та

характеризується невизначеністю умов і вимог».

Загальні компетентності:

ЗК 2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 8. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності).

ЗК 9. Здатність працювати в міжнародному контексті.

Спеціальні компетентності:

СК1. «Здатність оцінювати, інтерпретувати, порівнювати та прогнозувати основні показники громадського здоров'я».

СК 5. «Здатність аналізувати вплив різних детермінант на здоров'я населення та обґрунтовувати відповідні заходи з їх попередження».

СК 6. «Здатність розробляти проекти надання послуг громадського здоров'я та профілактики (первинної, вторинної та третинної) захворювань, промоції здоров'я і забезпечувати їх реалізацію».

СК 7. «Здатність використовувати етичні принципи та норми права при плануванні досліджень, збиранні інформації та її використанні».

СК 8. «Здатність застосовувати наукові підходи щодо планування дизайну досліджень, збору даних, розповсюдження та використання результатів наукових досліджень у сфері громадського здоров'я».

## **5. Програма навчальної дисципліни**

Навчальна дисципліна структурована за модульним принципом і складається з 4 навчальних модулів, а саме:

– навчального модуля № 1 «Теоретико-концептуальні аспекти здорового харчування», інтегрованими вимогами до модуля №1 є:

- знання сучасного стану харчування населення України; методи його дослідження; теорій та концепцій здорового харчування; нутриціологічного складу харчового раціону; основ гігієнічного законодавства і ін.;

– навчального модуля № 2 «Безпечність харчових продуктів та продовольчої сировини», інтегрованими вимогами до модуля №2 є:

- знання нормативно-законодавчої основи безпечності харчової продукції в Україні; основних принципів системи НАССР; чинників, що забруднюють харчові продукти та харчову сировину; біогенних та техногенних забруднювачів їжі; основних вимог до харчових продуктів, що містять харчові добавки і ГМО;

– навчального модуля № 3 «Санітарно-епідеміологічне значення їжі», інтегрованими вимогами до модуля №3 є:

- знання основних причин виникнення харчових інфекцій і отруень мікробного та немікробного походження, пов'язаних з харчуванням населення; правил обліку, реєстрації та заходів щодо їх профілактики;

– навчального модуля № 4 «Способи оптимізації харчування населення», інтегрованими вимогами до модуля №4 є:

- знання нових стратегій одержання їжі; ролі біологічно-активних

добавок в покращенні здоров'я людини; основних принципів радіозахисного харчування та способів досягнення екологічної чистоти харчових продуктів.

Кожен модуль навчальної дисципліни є логічною завершеною, відносно самостійною, цілісною частиною навчальної дисципліни, засвоєння якої передбачає проведення модульної контрольної роботи та аналіз результатів її виконання.

Змістовне наповнення програми навчальної дисципліни наведено в таблиці 2.

Таблиця 2.

Код теми	Назва модулю, теми	Перелік основних питань теми
1	2	3
<b>Модуль 1. Теоретико-концептуальні аспекти здорового харчування</b>		
1.1.	<b>Історія розвитку і сучасний стан гігієни харчування як науки. Позитивні і негативні аспекти.</b>	Гігієна харчування як складова громадського здоров'я Характеристика традиційних і нетрадиційних теорій харчування
1.2.	<b>Харчування та здоров'я людини. Методи та методики дослідження стану харчування населення.</b>	Роль основних нутрієнтів в стані здоров'я населення Використання методу опитування в оцінці харчування населення
1.3.	<b>Класичні теорії та концепції здорового харчування.</b>	Концепція здорового харчування Вплив нутриціологічного складу харчового раціону на здоров'я різних верств населення
1.4.	<b>Нутриціологічний склад харчового раціону.</b>	Роль мікро- та макроелементів в харчуванні людини Біологічно активні добавки до їжі, їх роль, позитивні і негативні аспекти
1.5.	<b>Основи гігієнічного законодавства (санітарні норми і правила, поняття про гранично допустиму концентрацію і гранично допустимий рівень).</b>	Види нормативних документів, що стосуються оцінки якості харчових продуктів і сировини Розробка і затвердження нормативних документів в галузі гігієни харчування
1.6.	<b>Інституційний розподіл повноважень в сфері гігієни харчування (МОЗ України – Центри громадського здоров'я, Центри контролю та профілактики хвороб, заклади охорони здоров'я), Держпродспоживслужба України та ін.</b>	Роль центрів громадського здоров'я в оцінці стану харчування населення Роль Держспоживслужби України в профілактиці аліментарних захворювань
<b>Модуль 2. Безпечність харчових продуктів та продовольчої сировини</b>		



2.1.	<b>Нормативно-законодавча основа безпеки харчової продукції в Україні.</b>	Правила розробки і затвердження державних нормативних документів по оцінці якості харчових продуктів Використання міжнародних нормативних документів в гігієні харчування
2.2.	<b>Принципи системи НАССР.</b>	Використання системи НАССР в Україні Основні вимоги системи НАССР щодо підприємств харчової промисловості
2.3.	<b>Екологічні чинники, що знижують якість харчових продуктів і харчової сировини.</b>	Основні техногенні забруднювачі харчових продуктів і сировини Роль пестицидів різного призначення в забрудненні харчової сировини
2.4.	<b>Біогенні та техногенні забруднювачі їжі.</b>	Роль біогенних забруднювачів харчових продуктів та їх вплив на здоров'я населення Основні шляхи надходження чужорідних речовин в продукти харчування
2.5.	<b>Харчові добавки.</b>	Призначення та класифікація харчових добавок Контроль за використанням харчових добавок в Україні та ЄС
2.6.	<b>Генетично модифіковані джерела харчових продуктів.</b>	Роль трансгенної інженерії в виробстві продуктів харчування Маркування продуктів, що містять ГМО
<b>Модуль 3. Санітарно-епідеміологічне значення їжі</b>		
3.1.	<b>Харчові інфекції (кишкові інфекції, зоонози).</b>	Причини виникнення харчових інфекцій. Роль зоонозів
3.2.	<b>Харчові отруєння мікробного і немікробного походження.</b>	Класифікація харчових отруєнь. Ботулізм, причини виникнення, профілактика
3.3.	<b>Гельмінтози.</b>	Гельмінтози як чинник харчових інфекцій
3.4.	<b>Заходи щодо профілактики харчових отруєнь.</b>	Роль засобів масової інформації в профілактиці харчових отруєнь
3.5.	<b>Облік, реєстрація та розслідування випадків харчових отруєнь.</b>	Методика розслідування харчових отруєнь Правила обліку і реєстрації
<b>Модуль 4. Способи оптимізації харчування населення</b>		
4.1.	<b>Нова стратегія одержання їжі (штучна, наноїжа, функціональні продукти).</b>	Харчування населення в XXI столітті Поняття про штучну, наноїжу та функціональні продукти
4.2.	<b>Біологічно активні добавки.</b>	Роль біологічно активних добавок в підтриманні здоров'я людини
4.3.	<b>Основні принципи радіозахисного харчування.</b>	Контроль за вмістом радіонуклідів в харчовій сировині і продуктах Основні нутрієнти, які покращують

		виведення радіоактивних речовин із організму людини
4.4.	<b>Способи досягнення екологічної чистоти харчових продуктів.</b>	Контроль за екологічною чистотою харчової сировини Методи виявлення і оцінки вмісту нітросполук і пестицидів в харчовій сировині та продуктах харчування

## 6. Структура навчальної дисципліни (навчально-тематичний план викладання дисципліни)

Код теми	Назва освітнього модулю, теми	Денна форма навчання (кількість годин)					
		Усього	лекції	семінарські	практичні	самостійна робота	індивід. робота
<b>Модуль 1. Теоретико-концептуальні аспекти здорового харчування</b>							
	Тема 1.1. Історія розвитку і сучасний стан гігієни харчування як науки. Позитивні і негативні аспекти.	4	—	2	2	—	—
	Тема 1.2. Харчування та здоров'я людини. Методи та методики дослідження стану харчування населення.	4	2	—	2	—	—
	Тема 1.3. Класичні теорії та концепції здорового харчування.	4	—	2	2	—	—
	Тема 1.4. Нутріціологічний склад харчового раціону.	4	—	2	2	—	—
	Тема 1.5. Основи гігієнічного законодавства (санітарні норми і правила, поняття про гранично допустиму концентрацію і гранично допустимий рівень).	4	—	2	2	—	—
	Тема 1.6. Інституційний розподіл повноважень в сфері гігієни харчування (МОЗ України – Центри громадського здоров'я, Центри контролю та профілактики хвороб, заклади охорони здоров'я), Держпродспоживслужба України та ін.	4	—	—	2	2	—
	МКР№1	—	—	—	—	—	—
Усього кредитів / годин за модулем I		24	2	8	12	2	—
<b>Модуль 2. Безпечність харчових продуктів та продовольчої сировини</b>							
	Тема 2.1. Нормативно-законодавча основа безпечності харчової продукції в Україні.	4	—	2	2	—	—
	Тема 2.2. Принципи системи НАССР.	4	—	2	2	—	—
	Тема 2.3. Екологічні чинники, що знижують якість харчових продуктів і харчової сировини.	4	—	2	2	—	—

	Тема 2.4. Біогенні та техногенні забруднювачі їжі.	4	—	—	2	2	—
	Тема 2.5. Харчові добавки.	4	2	—	2	—	—
	Тема 2.6. Генетично модифіковані джерела харчових продуктів.	4	—	2	2	—	—
	МКР№2	—	—	—	—	—	—
Усього кредитів / годин за модулем II		24	2	8	12	2	—
<b>Модуль 3. Санітарно-епідеміологічне значення їжі</b>							
	Тема 3.1. Харчові інфекції (кишкові інфекції, зоонози).	4	—	2	2	—	—
	Тема 3.2. Харчові отруєння мікробного і немікробного походження.	6	2	2	2	—	—
	Тема 3.3. Гельмінтози.	2	—	—	—	2	—
	Тема 3.4. Заходи щодо профілактики харчових отруєнь.	4	2	—	2	—	—
	Тема 3.5. Облік, реєстрація та розслідування випадків харчових отруєнь.	4	—	—	2	2	—
	МКР№3	—	—	—	—	—	—
Усього кредитів / годин за модулем III		20	4	4	8	4	—
<b>Модуль 4. Способи оптимізації харчування населення</b>							
	Тема 4.1. Нова стратегія одержання їжі (штучна, наноїжа, функціональні продукти).	6	2	—	2	2	—
	Тема 4.2. Біологічно активні добавки.	4	—	2	2	—	—
	Тема 4.3. Основні принципи радіозахисного харчування.	4	—	2	2	—	—
	Тема 4.4. Способи досягнення екологічної чистоти харчових продуктів.	6	—	2	2	2	—
	МКР№4	—	—	—	—	—	—
Усього кредитів / годин за модулем IV		20	2	6	8	4	—
Підсумковий контроль		2	—	2	—	—	—
<b>Всього</b>		<b>90</b>	<b>10</b>	<b>28</b>	<b>40</b>	<b>12</b>	<b>—</b>
Код теми	Назва освітнього модулю, теми	<b>Вечірня форма навчання (кількість годин)</b>					
		Усього	лекції	семінарські	практичні	самостійна робота	індивід. робота
<b>Модуль 1. Теоретико-концептуальні аспекти здорового харчування</b>							
	Тема 1.1. Історія розвитку і сучасний стан гігієни харчування як науки. Позитивні і негативні аспекти.	4	—	—	—	4	—
	Тема 1.2. Харчування та здоров'я людини. Методи та методики дослідження стану харчування населення.	4	—	2	2	—	—
	Тема 1.3. Класичні теорії та концепції здорового харчування.	4	2	—	—	2	—

	Тема 1.4. Нутріціологічний склад харчового раціону.	4	—	2	—	2	—
	Тема 1.5. Основи гігієнічного законодавства (санітарні норми і правила, поняття про гранично допустиму концентрацію і гранично допустимий рівень).	4	—	2	2	—	—
	Тема 1.6. Інституційний розподіл повноважень в сфері гігієни харчування (МОЗ України – Центри громадського здоров'я, Центри контролю та профілактики хвороб, заклади охорони здоров'я), Держпродспоживслужба України та ін.	4	—	2	—	2	—
	МКР№1	—	—	—	—	—	—
Усього кредитів / годин за модулем I		24	2	8	4	10	—
<b>Модуль 2. Безпечність харчових продуктів та продовольчої сировини</b>							
	Тема 2.1. Нормативно-законодавча основа безпечності харчової продукції в Україні.	4	—	2	—	2	—
	Тема 2.2. Принципи системи НАССР.	4	—	2	—	2	—
	Тема 2.3. Екологічні чинники, що знижують якість харчових продуктів і харчової сировини.	4	—	2	—	2	—
	Тема 2.4. Біогенні та техногенні забруднювачі їжі.	4	—	—	—	4	—
	Тема 2.5. Харчові добавки.	4	2	—	2	—	—
	Тема 2.6. Генетично модифіковані джерела харчових продуктів.	4	—	2	2	—	—
	МКР№2	—	—	—	—	—	—
Усього кредитів / годин за модулем II		24	2	8	4	10	—
<b>Модуль 3. Санітарно-епідеміологічне значення їжі</b>							
	Тема 3.1. Харчові інфекції (кишкові інфекції, зоонози).	4	—	2	2	—	—
	Тема 3.2. Харчові отруєння мікробного і немікробного походження.	4	2	2	—	—	—
	Тема 3.3. Гельмінтози.	4	—	—	2	2	—
	Тема 3.4. Заходи щодо профілактики харчових отруєнь.	4	—	2	—	2	—
	Тема 3.5. Облік, реєстрація та розслідування випадків харчових отруєнь.	4	—	—	2	2	—
	МКР№3	—	—	—	—	—	—
Усього кредитів / годин за модулем III		20	2	6	6	6	—
<b>Модуль 4. Способи оптимізації харчування населення</b>							
	Тема 4.1. Нова стратегія одержання їжі (штучна,	4	2	2	—	—	—

	наноїжа, функціональні продукти).						
	Тема 4.2. Біологічно активні добавки.	6	—	2	2	2	—
	Тема 4.3. Основні принципи радіозахисного харчування.	4	—	2	2	—	—
	Тема 4.4. Способи досягнення екологічної чистоти харчових продуктів.	6	—	—	2	4	—
	МКР№4	—	—	—	—	—	—
Усього кредитів / годин за модулем IV		20	2	6	6	6	—
Підсумковий контроль		2	—	2	—	—	—
<b>Всього</b>		<b>90</b>	<b>8</b>	<b>30</b>	<b>20</b>	<b>32</b>	<b>—</b>
Код теми	Назва освітнього модулю, теми	<b>Заочна форма навчання (кількість годин)</b>					
		Усього	лекції	семінарські	практичні	самостійна робота	індивід. робота
<b>Модуль 1. Теоретико-концептуальні аспекти здорового харчування</b>							
	Тема 1.1. Історія розвитку і сучасний стан гігієни харчування як науки. Позитивні і негативні аспекти.	4	—	—	—	4	—
	Тема 1.2. Харчування та здоров'я людини. Методи та методики дослідження стану харчування населення.	4	2	—	—	2	—
	Тема 1.3. Класичні теорії та концепції здорового харчування.	4	—	—	—	4	—
	Тема 1.4. Нутріціологічний склад харчового раціону.	4	—	—	—	4	—
	Тема 1.5. Основи гігієнічного законодавства (санітарні норми і правила, поняття про гранично допустиму концентрацію і гранично допустимий рівень).	4	—	—	—	4	—
	Тема 1.6. Інституційний розподіл повноважень в сфері гігієни харчування (МОЗ України – Центри громадського здоров'я, Центри контролю та профілактики хвороб, заклади охорони здоров'я), Держпродспоживслужба України та ін.	4	—	2	—	2	—
	МКР№1	—	—	—	—	—	—
Усього кредитів / годин за модулем I		24	2	2	—	20	—
<b>Модуль 2. Безпечність харчових продуктів та продовольчої сировини</b>							
	Тема 2.1. Нормативно-законодавча основа безпечності харчової продукції в Україні.	4	—	—	—	4	—
	Тема 2.2. Принципи системи НАССР.	4	—	—	—	4	—
	Тема 2.3. Екологічні чинники,	4	2	—	—	2	—

	що знижують якість харчових продуктів і харчової сировини.						
	Тема 2.4.Біогенні та техногенні забруднювачі їжі.	4	—	—	—	4	—
	Тема 2.5.Харчові добавки.	4	—	2	—	2	—
	Тема 2.6.Генетично модифіковані джерела харчових продуктів.	4	—	—	—	4	—
	МКР№2	—	—	—	—	—	—
Усього кредитів / годин за модулем II		24	2	2	—	20	—
<b>Модуль 3. Санітарно-епідеміологічне значення їжі</b>							
	Тема 3.1. Харчові інфекції (кишкові інфекції, зоонози).	4	—	—	—	4	—
	Тема 3.2.Харчові отруєння мікробного і немікробного походження.	6	2	—	—	4	—
	Тема 3.3.Гельмінтози.	2	—	—	—	2	—
	Тема 3.4.Заходи щодо профілактики харчових отруєнь.	4	—	—	—	4	—
	Тема 3.5. Облік, реєстрація та розслідування випадків харчових отруєнь.	4	—	—	—	4	—
	МКР№3	—	—	—	—	—	—
Усього кредитів / годин за модулем III		20	2	—	—	18	—
<b>Модуль 4. Способи оптимізації харчування населення</b>							
	Тема 4.1.Нова стратегія одержання їжі (штучна, наноїжа, функціональні продукти).	6	—	—	—	6	—
	Тема 4.2. Біологічно активні добавки.	6	—	—	—	6	—
	Тема 4.3. Основні принципи радіозахисного харчування.	4	—	—	—	4	—
	Тема 4.4. Способи досягнення екологічної чистоти харчових продуктів.	4	—	—	2	2	—
	МКР№4	—	—	—	—	—	—
Усього кредитів / годин за модулем IV		20	—	—	2	18	—
Підсумковий контроль		2	—	2	—	—	—
<b>Всього</b>		<b>90</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>76</b>	<b>—</b>

## 7. Самостійна робота

Код теми	Зміст самостійної роботи	ОбсягСР (годин)		
		денна форма	вечірня форма	заочна форма
1	Тема1. Теоретико-концептуальні аспекти здорового харчування. 1. Харчування та здоров'я людини. 2. Класичні теорії та концепції здорового харчування.	2	10	20

	3. Нутриціологічний склад харчового раціону.			
2	Тема2. Безпечність харчових продуктів та продовольчої сировини. 1. Нормативно-законодавча основа безпечності харчової продукції. 2. Принципи системи НАССР. 3. Біогенні та техногенні забруднювачі їжі.	2	10	20
3	Тема3. Санітарно-епідеміологічне значення їжі. 1. Харчові інфекції. 2. Харчові отруєння мікробного і немікробного походження. 3. Облік, реєстрація та розслідування випадків харчових отруєнь.	4	4	18
4	Тема4. Способи оптимізації харчування населення. 1. Нова стратегія одержання їжі. 2. Біологічно активні добавки. 3. Основні принципи радіозахисного харчування.	4	6	18

**Індивідуальні завдання** як один з видів самостійної роботи здобувача вищої освіти мають включати назву, їхній обсяг, коротку характеристику змісту і вимог до виконання та оцінювання. Індивідуальне завдання з певної навчальної дисципліни передбачає закріплення, узагальнення та застосування знань, набутих здобувачем під час вивчення дисципліни, для комплексного розв'язання конкретного фахового завдання.

Тематика індивідуальних завдань, вимоги до звітування/захисту тощо, формується провідним викладачем дисципліни, які є елементом Навчально-методичного комплексу дисципліни та затверджується кафедрою у відповідному порядку, підлягають перегляду кожного навчального року.

## **8. Виконання контрольних робіт для здобувачів заочної форми навчання**

Виконання контрольної роботи є важливим елементом навчального процесу за заочною формою навчання, оскільки підготовка та виконання завдань контрольної роботи дозволяє самостійно оволодіти освітньою програмою навчальної дисципліни в міжсесійний період.

Тематика контрольних завдань, вимоги до підготовки, виконання, звітування/захисту тощо, формується провідним викладачем дисципліни у окремі Методичні рекомендації, які є елементом Навчально-методичного комплексу дисципліни та затверджується кафедрою у відповідному порядку, підлягають перегляду кожного навчального року.

## **9. Перелік питань для підсумкового контролю**

Перелік питань та зміст завдань для підготовки до підсумкового

контролю відповідно до зазначеної у навчальному плані форми (залік) розробляються провідним викладачем кафедри згідно із тематичним планом робочої програми навчальної дисципліни, є елементом Навчально-методичного комплексу дисципліни та затверджується кафедрою у відповідному порядку, підлягають перегляду кожного навчального року.

## 10. Методи навчання

Для активізації процесу навчання здобувачів освіти в ході вивчення дисципліни застосовуються такі навчальні технології та засоби:

✓ *на лекціях* чітко та зрозуміло структурується матеріал; зосереджується увага здобувачів освіти на проблемних питаннях; наводяться конкретні приклади практичного застосування отриманих знань; звертаються до зарубіжного досвіду вирішення окремих проблем; здобувачі освіти заохочуються до критичного сприймання нового матеріалу замість пасивного конспектування; використовуються наочні матеріали, схеми, таблиці, моделі, графіки; використовуються технічні засоби навчання: мультимедійний проектор, слайди тощо;

✓ *на семінарських заняттях* обговорюються основні проблеми теми; проводяться дискусії, спрямовані на поглиблення, розширення, деталізацію і закріплення теоретичного матеріалу, які сприяють активізації пізнавальної діяльності здобувачів освіти, формуванню самостійності суджень, умінню відстоювати власні думки, аргументувати їх на основі наукових фактів та сприяють оволодінню фундаментальними знаннями, допомагають розвивати логічне мислення, формувати переконання, оволодівати культурою толерантності.

✓ *на практичних заняттях* запроваджуються різні навчальні технології: обговорення проблем, дискусії; вирішення ситуаційних вправ; розв'язання проблемних питань; лабораторні роботи; виконання дослідів; метод проєктів (проєктування); мозковий штурм; кейс-методи; презентації; аналіз конкретної ситуації; робота в малих групах; рольові та ділові ігри; банки візуального супроводження; письмовий контроль знань; індивідуальне та групове опитування; перехресна перевірка завдань з наступною аргументацією виставленої оцінки тощо.

Обов'язковими елементами активізації навчальної роботи здобувачів освіти є чіткий контроль відвідування здобувачами освіти занять, заохочення навчальної активності, справедлива диференціація оцінок.

## 11. Критерії та порядок оцінювання результатів навчання

Оцінювання результатів навчання здобувачів в НУОЗ України імені П. Л. Шупика проводиться з використанням рейтингової системи (далі - ЄКТС), в основу якої покладено поопераційний контроль і накопичення рейтингових балів за різнобічну навчально-пізнавальну діяльність здобувачів у процесі навчання.

Методи оцінювання на поточному/періодичному контролі: усне опитування, модульні контрольні письмові роботи, оцінювання виконання



індивідуальних завдань, оцінювання розв'язання розрахункових задач, захист результатів практичних, лабораторних робіт, оцінювання доповідей, оцінювання активності на занятті, тестування (бланкове або комп'ютерне), оцінювання есе, оцінювання виконання практичних навичок, захист історії хвороби. Для здобувачів очної (денної, вечірньої) форми навчання кожен модуль завершується модульною контрольною роботою.

Методи оцінювання на підсумковому контролі: усний залік, письмовий залік, диференційований залік, усний іспит, письмовий іспит, тестування, захист проєктів тощо відповідно до специфіки й особливостей дисципліни, що вивчається.

### Шкала оцінювання

Поточний контроль																				Підсум- ковий контроль	Су- ма	
120																				80		
Змістовий модуль 1					Змістовий модуль 2					Змістовий модуль 3					Змістовий модуль 4					залік	200	
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T1	T2	T3	T4	T5	T1	T2	T3			T4
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	10	10			10

Розмір шкали ЄКТС з навчальної дисципліни (освітнього компонента) для рівнів освіти дорівнює 200 балам, а мінімальна позитивна оцінка починається з 111 балів.

Максимальна кількість балів, яку здобувач вищої освіти може набрати під час вивчення кожного модуля для галузі знань 22 Охорона здоров'я, становить 200, у тому числі за поточну навчальну діяльність 120 балів, за результатами підсумкового модульного контролю 80 балів (на підставі листа МОЗ № 0804-47/10395 від 15.04.2014).

Для занесення балів оцінювання результатів навчання здобувача вищої освіти у відомість обліку успішності та індивідуальний план здобувача вищої освіти використовується таблиця співвідношення між здобутими результатами успішності здобувача та ЄCTS оцінками

Оцінка ECTS	Оцінка у національній шкалі	Бали за ЄCTS	
		кількість балів	для галузі знань 22 Охорона здоров'я
<b>A</b> (відмінно)	5 (відмінно)	47 - 50	93-100
<b>B</b> (дуже добре)	4 (добре)	44 - 46	87-92
<b>C</b> (добре)		40 - 43	81-86
<b>D</b> (задовільно)	3 (задовільно)	35 - 39	70-80
<b>E</b> (достатньо)		30 - 34	60-69
<b>FX</b> (незадовільно) з можливістю повторного складання	2 (незадовільно)	18 - 29	35-59
<b>F</b> (незадовільно) з обов'язковим повторним вивченням		1-17	1-34

*Загальний розподіл балів за результатами навчання*

Сума балів		Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	Пояснення
100 балів	200 балів		залік/екзамен	
90 - 100	170 – 200	A	зараховано/оцінка	відмінне виконання
82 - 89	155 – 169	B		вище середнього рівня
75 - 81	140 – 154	C		загалом хороша робота
68 - 74	125 – 139	D		непогано
61 - 67	111 – 124	E		виконання відповідає мінімальним критеріям
35 - 60	60 – 110	FX	не зараховано	необхідне перескладання
1 - 34	1 – 59	F		необхідне повторне вивчення дисципліни

## 12. Рекомендований бібліографічний список

### 12.1. Нормативно-правові акти:

- 12.1.1. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» (зі змінами та доповненнями) від 24.02.1994, № 4004-ХІІ.
- 12.1.2. Закон України № 2573-ІХ від 06.09.2022 р. «Про систему громадського здоров'я».
- 12.1.3. ДСанПіН 4.2 – 180 – 2012 «Медичні вимоги до якості та безпечності харчової продукції та продовольчої сировини».
- 12.1.4. Методичні рекомендації 4.4.4 – 108 – 2004 «Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки». К., 2004. – 43 с.
- 12.1.5. ДСанПіН 2.2.4 – 171 – 10 «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною» (Наказ МОЗ України № 400 від 12.05.2012 р.).
- 12.1.6. Харчові продукти. Нормативні документи. Довідник. – Львів, 2007. – 65 с.
- 12.1.7. Державні санітарні правила і норми захисту продовольчої сировини та продуктів харчування від забруднення нітрозамінами. ДСанПіН 4.4.2.030 – 99.
- 12.1.8. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» № 2809 – ІV від 06.09.2005 р.
- 12.1.9. ДСанПіН 2.2.4. 2008. «Вода питна фасована: гігієнічні вимоги та контроль».
- 12.1.10. Наказ МОЗ України № 120 від 14.03.2006 р. «Порядок проведення санітарно-епідеміологічної експертизи».
- 12.1.11. Наказ МОЗ України № 222 від 23.07.1996 р. «Санітарні правила і норми по застосуванню харчових добавок».
- 12.1.12. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. – ДСТУ ISO 22000 : 2007. – 30 с.
- 12.1.13. Щодо організації проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій,

виробництв і організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може привести до поширення інфекційних хвороб. Наказ МОЗ України від 23.07.2002 р. № 280, зі змінами. URL: <http://surl.li/ikwii>

### ***12.2. Основна література***

- 12.2.1. Гігієна харчування з основами нутриціології. Підручник у 2-ох кн./ За ред. В.І. Ципріяна. К., 2007.
- 12.2.2. Гігієна харчування: Практичне керівництво / За ред. В.Д. Ванханена. Донецьк, 2005. – 552 с.
- 12.2.3. Возіанова Ж.І. Інфекційні і паразитарні хвороби. Підручник у 3-ох кн. К., 2001. – Кн. I. 856 с.
- 12.2.4. Смоляр В.І. Харчова експертиза: Навчальний посібник. К., 2005. – 447 с.
- 12.2.5. Козярін І.П., Слободкін В.І. Харчові отруєння і їх профілактика / Підручник за редакцією проф. І.С. Зозулі «Медицина невідкладних станів». К., 2023. – С. 500 - 511.

### ***12.3. Додаткова література***

- 12.3.1. Безпека продуктів харчування, відстеження та відповідальність у харчовому ланцюзі. – СОР – СФС, Європейська комісія, 2005. – 48 с.
- 12.3.2. Волошин О.І., Сплавський О.І. Основи оздоровчого харчування. Чернівці, 2006. – 389 с.
- 12.3.3. Димань Т.С. Екотрофологія. Основи екологічно безпечного харчування. К., 2006. – 302 с.
- 12.3.4. Слободкін В.І., Світа В.М. Світові системи забезпечення якості і безпечності харчових продуктів та здійснення санітарного нагляду за умов їх розвитку: Практичний посібник. К., 2007. – 55 с.
- 12.3.5. Зубар Н.М. Фізіологія харчування / Навчальний посібник. К., 2001. – 257 с.
- 12.3.6. Бойчук Б.Р. Отруєння грибами. Тернопіль, 1997. – 199 с.
- 12.3.7. Смоляр В.І. Історія харчування. К., 2006.- 351 с.
- 12.3.8. Пересічний М.І. Харчування людини і сучасне довкілля. К., 2003. – 526 с.

### ***Інформаційні ресурси***

- 12.4.1. Центр громадського здоров'я МОЗ України. URL:<https://phc.org.ua>
- 12.4.2. Комітет з питань гігієнічного регламентування МОЗ України. URL:<http://uhrc.gov.ua>
- 12.4.3. Державна служба статистики України. URL:<https://ukrstat.gov.ua>
- 12.4.4. Пенсійний фонд України. URL:<https://www.pfu.gov.ua>

#### ***12.4. Публікації викладача курсу***

- 12.4.1. Козярін І.П., Слободкін В.І. Харчові отруєння і їх профілактика / Підручник за редакцією проф. І.С. Зозулі «Медицина невідкладних станів». К., 2023. – С. 500 - 511.
- 12.4.2. Козярін І.П., Івахно О.П. Проблеми використання харчових добавок у продуктах дитячого харчування //Довкілля та здоров'я, 2019, № 3. С. 29 – 32.
- 12.4.3. Козярін І.П., Хоменко І.М., Івахно О.П. і ін. Організація харчування дітей різного віку в освітніх та оздоровчих закладах /Навчально-методичний посібник. К., 2018. – 116 с.
- 12.4.4. Козярін І.П. Гігієнічні аспекти використання харчових добавок // Довкілля та здоров'я, 2023, № 1. – С. 58 – 64.

## Лист перегляду (актуалізації) робочої програми навчальної дисципліни

№	Висновок щодо актуальності РПНД*	Дата перегляду	№ протоколу кафедри	Підпис викладача	Підпис гаранта ОПП	Підпис завідувача кафедри

\*У колонці «Висновок щодо актуальності РПНД» зазначити висновок кафедри, щодо перегляду (актуалізації): *актуалізовано; необхідно внести зміни у такі розділи (із їх зазначенням); внесені зміни у розділ; замінено сторінки №; тощо.*